

Menu april 2008

Trois amuses

Salade tiède au jambon de Parme

Potage printanière

Calmar aux nouilles noires

Gigot d'agneau au citron

Gâteau au chocolat à la Sacher

Les Vins

Trois amuses:

Anchois cru mariné
Espuma de chèvre
Feuilleté aux olives et à l'anchois

Drie amuses:

Rauw gemarineerde ansjovis
Espuma van geitenkaas
Olijf-ansjoviskoekje

EEN "AMUSANT" BEGIN VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 3 personen

Oven een half uur voor gebruik voorverwarmen op 180°C

Tijd uitserveren: 20.00 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE GEMARINEERDE ANSJOVIS:

*16 verse ansjovisjes
1 dl citroensap
1 dl olijfolie
witte peper, fijn zeezout
4 stronkjes witlof*

BEREIDING:

Gemarineerde ansjovisjes 1. Snij de verse ansjovisjes aan de buikzijde open en haal de ruggengraat eruit. Maak een marinade van citroensap, olijfolie, witte peper en fijn zeezout. Marineer hierin de filetjes.

VOOR DE OLIJF-ANSJOVISKOEKJES:

*10 plakjes bladerdeeg
250 g zwarte ontpitte olijven
40 ansjovisfiletjes uit blik
50 g rucola
40 g gepasteuriseerde eidooier*

Olijf-ansjoviskoekjes. Laat het bladerdeeg ontdooien. Leg de ansjovisfiletjes uit blik enige tijd in melk om te ontzilten en dep goed droog met keukenpapier. Pureer de olijven, doe de puree in een spuitzak, knip de punt van de zak en spuit verticaal smalle banen puree op 5 bladerdeeg-plakjes. Leg tussen de banen olijvenpuree de ansjovisfiletjes. Druk de 5 andere bladerdeeg-plakjes er goed bovenop. Bestrijk de bovenzijde met eigeel. Laat de dubbele, gevulde plakjes 20 minuten hard worden in de vriezer.

Haal de plakjes uit de vriezer en snij horizontaal in 4 of 5 reepjes. Bak in de oven mooi goudbruin.

zie vervolg amuses op 2e pagina

Vervolg amuses van 1e pagina

VOOR DE ESPUMA VAN GEITENKAAS:

250 g zachte geitenkaas
125 g room
1 teentje knoflook
1 sjalotje
1 tl gedroogde rozemarijn

1 tl gedroogde tijm
2 limoenen
1 blaadje gelatine
zwarte peper
100 g gepasteuriseerd eiwit

Espuma van geitenkaas. Week het blaadje gedurende minimaal 5 minuten in koud water. Pel en snipper sjalotje en knoflookteentje. Doe met de room in een steelpan, voeg rozemarijn en tijm toe en breng aan de kook. Laat enkele minuten trekken en passeer het vocht door een zeef. Los het gelatineblaadje in het warme vocht op en mix met de kleingesneden geitenkaas tot een yoghurtdikke massa. Klop het eiwit met een snufje zout stijf en spatel door de massa. Doe over in een spuitzak en spuit de espuma in kleine glaasjes.

Gemarineerde ansjovisjes 2. Haal de verse ansjovisfiletjes uit de marinade en dep droog met keukenpapier. Haal 16 mooie kleine blaadjes van de witlofstronkjes. Geef de rest van de witlof aan gerecht 2. Leg in elk "bootje" een gemarineerd ansjovisje.

AFWERKING EN PRESENTATIE.:

Leg op kleine bordjes links een witlofbootje, plaats er rechts een glaasje espuma naast en leg hierop een gevuld bladerdeegreepje. Spuit in het midden een klein toefje olijvenpuree en leg hierop een blaadje rucola.

Eet smakelijk (HL, PGW, Pvd, AvE)

Am2008-04-01

Salade tiède au jambon de Parme

Lauwwarme salade met Parmaham

VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴

Uitvoering: 1 persoon

Oven een half uur voor gebruik voorverwarmen op: 180°C

Tijd uitserveren: 20.30 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE SALADE:

ca. 200 g gemengde sla
de rest van de witlof van gerecht 1
15 roggeboterhammetjes
boterballetjes of -krullen
4 jonagold appels
30 dunne plakken Parmaham
50 g boter
3 el honing
1 bosje of potje bieslook
150 g gepelde walnoten
250 g pitloze witte druiven
0,5 dl calvados

VOOR DE VINAIGRETTE:

0,5 dl appelciderazijn
déglace van de appelbolletjes
0,5 dl olijfolie
0,5 dl zonnebloemolie
1 tl gedroogde tijm
peper, zout

BEREIDING:

Salade. Pluk de gemengde sla klein. Haal de resterende blaadjes van de witlof. Snij deze (minus de vaste kern) overdwars in reepjes. Meng door de sla.

Knip een paar eetlepels bieslook. Hak de walnoten grof. Halveer de druiven.

Parmaham. Bekleed enkele bakplaten met bakpapier. Verdeel de plakken plat op enige afstand van elkaar over de bakplaten. Leg een vel bakpapier over de hamplakken en leg er een tweede bakplaat op ter verzwaring. Zet de platen 40 minuten in de hete oven en laat de ham krokant worden.

Haal de plakken uit de oven en laat op keukenpapier even uitlekken, maar niet te veel afkoelen.

Appelballetjes. Schil de appels en steek er met de kleinste meloenlepel balletjes uit, bak die in de boter met een theelepel tijmblaadjes tot ze zacht zijn. Haal de balletjes uit de pan en laat op keukenpapier even uitlekken. Deglaceer de pan met calvados. Doe de balletjes in een kom en roer de honing erdoor. Hou lauwwarm.

Roggeboterhammetjes. Maak een paar schoteltjes met boterballetjes of -krullen. Snij de roggeboterhammetjes diagonaal door.

Vinaigrette. Vermeng azijn, *déglace* van de appelbolletjes met tijm en peper en zout. Laat enige tijd staan om de smaak van de tijm vrij te maken. Klop in een dun straaltje de olijfolie en vervolgens de zonnebloemolie erdoor. Breng op smaak

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Doe de sla in een schaal, besprenkel met vinaigrette en schep om. Leg een bergje sla op warme borden. Bestrooi met gehakte walnoten en verdeel er de halve druiven over. Plaats hierop kruislings de plakken ham en schik de appelballen eromheen. Bestrooi met bieslook. Serveer er de roggebrood-driehoekjes en boter bij.

Potage printanière

Voorjaarssoep

SOEP VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 21.00 uur

BENODIGDHEDEN:

100 g andijvie

50 g andijvie

100 g kropsla

100 gr gewone spinazie

50 g rucola

100 g snijbiet

1 jonge prei

1 dl olijfolie extra vergine

5 sjalotjes

1 teentje knoflook

2 stengels bleekselderij

½ bosje peterselie

6 zongedroogde tomaten op olie

200 g jonge pecorino of provolone

dolce kaas

250 g spekblokjes

1,5 liter bouillon

BEREIDING:

Was de groenten zorgvuldig. Hou de 50 gram andijvie apart. Hak of snij de overige groenten, inclusief de 100 g andijvie, klein.

Pel en snipper sjalotjes en knoflook, snij bleekselderij klein en hak 3 eetlepels peterselie. Hou 1 lepel peterselie apart voor garnering. Fruit alles aan in hete olijfolie in een soeppan.

Voeg, als het mengsel een beetje kleur begint aan te nemen, kleingesneden gedroogde tomaten toe en laat al roerend even mee fruiten.

Giet de bouillon erbij en voeg de groenten toe. Laat op een zacht vuur een klein uurtje stoven.

Passeer of pureer de soep, dit naar keuze. Een gepureerde soep is wat meer gebonden.

Bak de spekblokjes krokant.

Rasp de kaas.

Snij de 50 gram apart gehouden andijvie ragfijn.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Warm de soep door. Verdeel soep, ragfijn gesneden andijvie en spekblokjes over warme soepkommen.

Bestrooi met geraspte kaas en peterselie.

Calmar aux nouilles noires

Pijlstaartinktvis en zwarte pasta

VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 21.30 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE SALADE:

1500 g kleine verse
pijlstaartinktvis (calamaretti)
1 bos worteltjes
200 g peultjes
2 tenen knoflook
de schil van 1 citroen
1 dl olijfolie
peper, zout
1 bosje munt
2 takjes rozemarijn
1 tl venkelzaad

voor de marinade:

1 dl groentebouillon
1 bosje munt
1 el mosterd
2 dl olijfolie
zout, peper
1 limoen, rasp en sap van
1 perssinaasappel, rasp en sap van

VOOR DE PASTA:

500 g zwarte pasta

BEREIDING:

Marinade. Borstel limoen en sinaasappel goed schoon in warm water. Wrijf droog en rasp de schil. Pers de vruchten apart uit. Hak 2 eetlepels muntblaadjes en bewaar wat blaadjes voor garnering. Roer groentebouillon, gehakte munt, mosterd, limoensap en -rasp, sinaasappelsap en -rasp, peper en zout goed door. Klop er ten slotte de olijfolie door.

Pijlstaartinktvis. Trek kop, tentakels en ingewanden uit het zakje en verwijder de doorzichtige kraakbeenbalein. Snij de kop van de tentakels. Trek van het zakje de bruinviolette huid – voor zover nog aanwezig – af, snij het zakje overlans open en verwijder de resten van ingewanden. Spoel zakjes en tentakels goed af onder koud stromend water en dep droog.

Snij de zakjes in ca. 3 cm grote stukken. Bak de stukken en tentakels in ruim olijfolie met de ongepelde knoflook, citroenschil en rozemarijn 3 à 4 minuten aan. Controleer op gaarheid, want als inktvis te lang bakt of stoft wordt hij zo taai als elastiek. Verse inktvis blijft overigens langer mals dan diepgevroren.

Verwijder het takje rozemarijn en de citroenschil. Breng op smaak met peper, zout en in de vijzel fijngestampt venkelzaad. Hou warm.

Zwarte pasta (pasta nera). Kook de pasta beetgaar in ruim kokend, gezouten water. Giet de pasta in een vergiet en laat even uitlekken. Doe over in een verwarmde stenen schaal (uit de warmhoudkast) en besprenkel rijkelijk met olijfolie. Schud goed door. Hou warm.

Worteltjes en peultjes. Maak de worteltjes schoon en snij in dunne diagonale plakjes. Kook de plakjes beetgaar in lichtgezouten water. Giet af en laat uitlekken. Hou warm.

Haal de peultjes af, kook beetgaar, giet af, laat uitlekken en snij overdwars diagonaal in tweeën. Hou warm.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Warm de marinade even licht op. Leg een plat bedje van pasta in het midden van warme borden. Meng in een grote schaal gebakken inktvis, wortelplakjes, peultjes en schep er de marinade door. Breng op smaak met zout en peper. Verdeel over de pasta en garneer met blaadjes munt.

Gigot d'agneau au citron

Lamsbout met citroen

HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

Uitvoering: 3 personen

Oven een half uur voor gebruik voorverwarmen op 160°C

Tijd uitserveren: 22.00 uur

BENODIGDHEDEN:

1 hele lamsbout (achtervoet) van ± 3 kilo
1 kg geschrapte krieltjes
2,5 dl medium sherry
5 dl kalfsfond
0,5 dl calvados

VOOR GARNITUUR 1:

75 ovale kerstomaatjes
3 el kappertjes
1 bosje basilicum
2 dl olijfolie
1 citroen
peper, zout

VOOR DE GEKRUIDE OLIE:

3 citroenen
1 bosje platte peterselie
3 tl gedroogde tijm
2 tl gedroogde rozemarijn
2 bollen knoflook
3 dl olijfolie

VOOR GARNITUUR 2:

1 kg verse zilveruitjes
1 dl olijfolie
50 g boter
3 el suiker
peper, zout

Begin z.s.m. met de marinade!!!

BEREIDING:

Gekruide olie. Leg de tenen van twee bollen knoflook in een vuurvaste kom met olijfolie. Zet de kom 5 minuten in de hete oven. Haal de knoflooktenen uit de olie en laat tenen en olie afkoelen tot ze handelbaar zijn. Knijp de knoflooktenen als een boterachtige pasta uit in de kom met olijfolie.

Boen de citroenen, ook die voor garnituur 1, goed schoon, rasp de schil en pers de citroenen uit. Neem een kwart hiervan af voor het garnituur.

Knip of hak 4 takjes peterselie fijn.

Meng citroenrasp en -sap met de kruiden en wat zout en peper door het knoflook/oliemengsel.

Lamsbout voorbereiden en marinieren. Snij het meeste vet aan de buitenzijde van de bout. Snij ook voorzichtig het vel eraf. Snij alles klein en zet in een droge tefalpan op laag vuur. Laat uitbakken tot kaantjes en gebruik het vet voor het aanbraden van de bout. De kaantjes zijn met peper en zout voor de liefhebbers.

Hak eventueel een stuk van de onderpoot om de bout passend te maken voor de braadslee.

Passeer de kruidenolie door een fijne zeef. Bestrijk de lamsbout met de gekruide olie en laat zo lang mogelijk intrekken.

Lamsbout braden. Vermeng de kruidenolie met het uitgebakken lamsvet. Braad de bout aan alle kanten aan in een pan in en deel van het vet/oliemengsel en plaats hem daarna in de oven op een rooster in of boven een bakplaat of braadslee. Giet de rest van het vet/oliemengsel erover. Steek aan de zijkant (in het dikste gedeelte) de thermometer in de bout. Zorg er daarbij voor dat de pen van de thermometer niet het bot raakt. Braad de bout tot een kerntemperatuur van 60°C. Dit zal ongeveer een uur in beslag nemen.

Blancheer de krieltjes en snij ze allemaal een keer in. Plaats ongeveer 30 minuten voor het vermoede einde van de braadtijd de aardappeltjes om het vlees en laat ze meebakken. Draai de aardappeltjes regelmatig om en arroseer de bout regelmatig met braadvocht.

Verpak de bout als de gewenste kerntemperatuur is bereikt goed in enkele lagen alufolie en laat op een warme plaats rusten.

Schep de aardappeltjes uit de braadslee, doe in een met enkele lagen keukenpapier beklede schaal, dek af en houd warm.

Saus. Giet het meeste vet voorzichtig uit de braadslee. Deglaceer de braadslee met sherry en vervolgens met kalfsfond. Giet de jus over in een pan en kook licht in. Breng op smaak met peper en calvados en bind licht met arrowroot.

Garnituur 1. Meng in een platte ovenschaal olijfolie, kappertjes, 2 eetlepels geknipte basilicum, citroensap en -rasp, peper en zout. Leg hierin de gewassen tomaatjes en braad deze in de oven.

Garnituur 2. Leg de zilveruitjes geruime tijd te weken in een bak koud water. De velletjes gaan er dan makkelijker af.

Sauteer de uitjes in een mengsel van olijfolie en boter. Voeg suiker toe en laat konfijten.

Breng op smaak met peper en zout.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

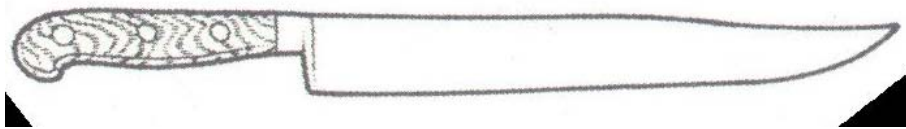
Snij de bout voor, zoals beschreven in de bijlage. Warm het groentegarnituur nog even door. Verdeel tranches, groentegarnituur en aardappeltjes over warme borden. Nappeer het vlees licht met streepjes saus.

Gigot d'agneau – Leg of lamb

Voorsnijden van het bot

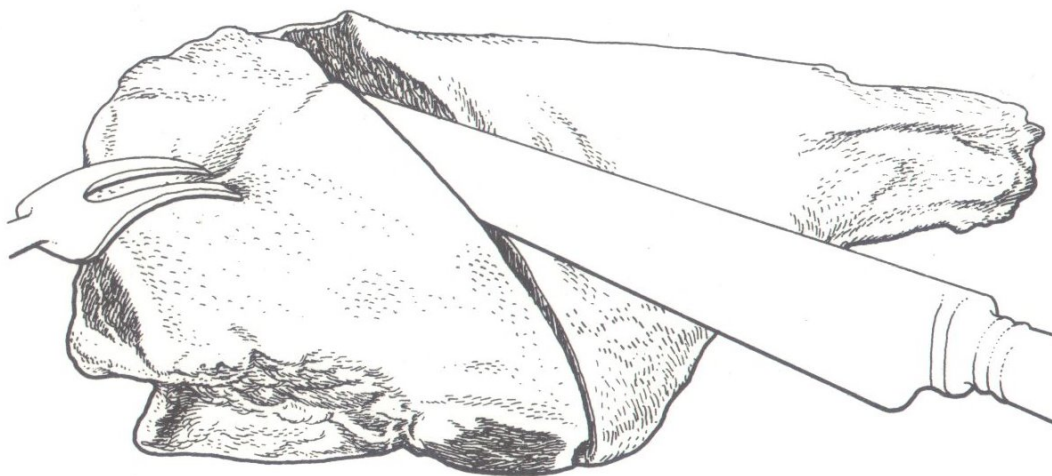
Het gewicht van een hele achterbout van het lam varieert in gewicht van 1,5 tot bijna 3 kg. Het is van belang te weten of men een rechter- of linkerbout gaat aansnijden. Het dikste vlees zit immers aan de buitenzijde van de bout. Bij het voorsnijden beginnen we met de buitenzijde, dus komt de bout met de binnenkant naar beneden op de snijplank te liggen.

Voor het voorsnijden hebben we nodig een voorsnijcouvert bestaande uit mes en vork. Het mes dient bij voorkeur een lengte te hebben van minstens 25 cm en als volgt gevormd te zijn:

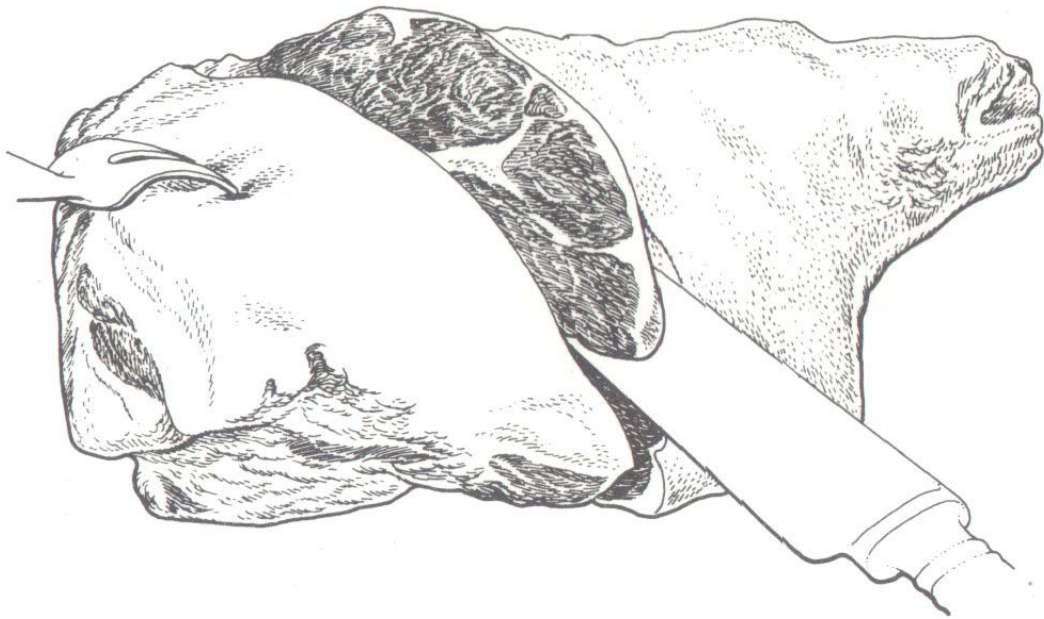


Het zal duidelijk zijn, dat het mes vlijmscherp moet zijn.

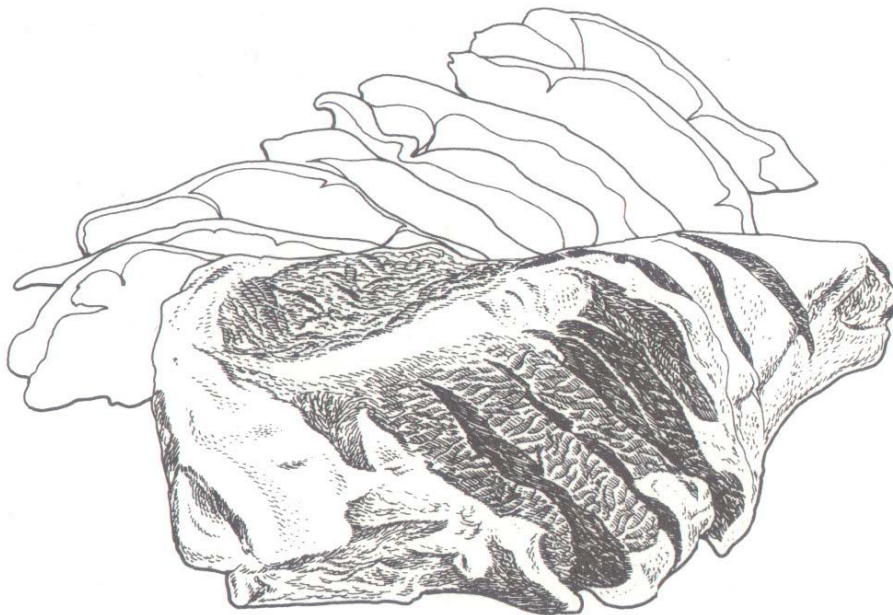
1 Leg de bout neer als hieronder getoond en steek de voorsnijvork met de tanden naar links schuin in de bout. Maak de eerste insnede aan de achterzijde van de bout met het mes in een lichte hoek. Snij het vlees tot op het bot en breng het mes nu al snijdend tot ongeveer parallel met de snijplank.



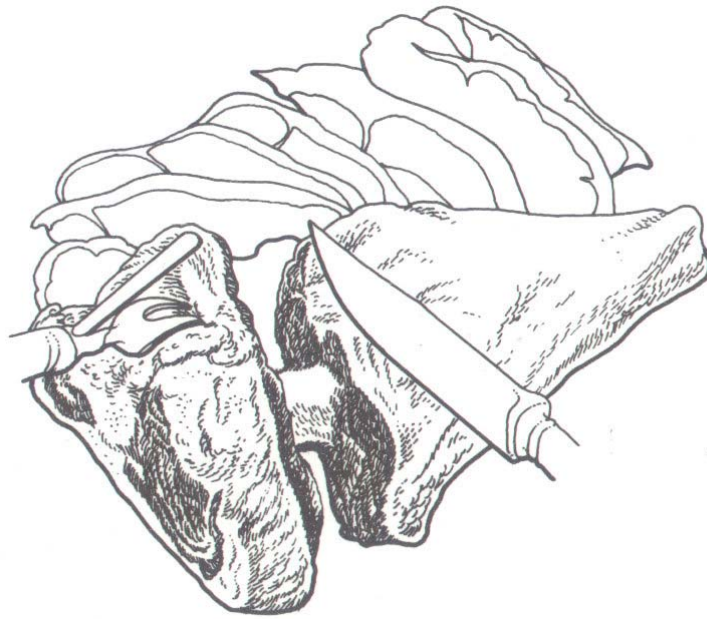
2 Maak op dezelfde wijze een tweede insnede rechts van de eerste op een afstand van ruim een halve cm, waarbij op het laatst, als het mes parallel met de snijplank op het bot rust, het mes snijdend iets gekanteld wordt, zodat de uitgesneden plak loskomt.



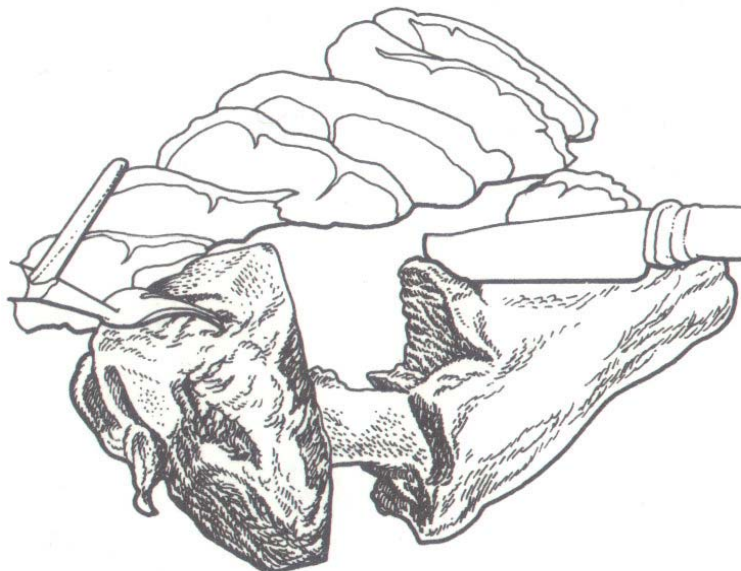
3 Ga door met snijden tot aan de knokkel, waarbij de snijhoek van het mes steeds iets vergroot wordt om, naarmate de bout smaller wordt, even grote tranches te krijgen. Na het snijden van alle tranches ziet de bout er ongeveer als volgt uit:



4 Keer de bout nu om, steek de vork er weer in en snij de bout aan deze zijde op dezelfde wijze als hierboven is beschreven.



5 Let erop dat naarmate we dichterbij de knokkel komen de verdeling van het vlees op het bot verandert, zodat de snijhoek van het mes steeds moet worden aangepast om redelijk evenredige porties vlees te krijgen. Het bot ligt immers niet precies in het midden van de bout.



*Bovenstaande handleiding is ontleend aan:
Southey, Paul, The Expert Carver – How to Carve Meat, Poultry and Game, London 1987*

Gâteau au chocolat à la Sacher

“Sacher” chocoladetaart

NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Uitvoering: 2 personen

Oven een uur voor gebruik voorverwarmen op: 200°C.

Tijd uitserveren: 22.30

BENODIGDHEDEN:

260 g boter
220 g kristalsuiker
2 zakjes vanillesuiker
240 eigeel
360 g eiwit
260 g pure couverture
260 g bloem
2 potten abrikozenconfituur
1,5 dl abrikozenbrandewijn

VOOR DE GANACHE:

300 g pure couverture
90 g zachte boter
3,5 dl room

VOOR DE GARNERING:

3 dl slagroom

BEREIDING:

Taarten. Smelt de couverture au bain-marie tot een temperatuur van ca 35°C.

Klop in een 2^e kom de gesmolten boter, de eerste 110g suiker en vanillesuiker met de mixer door. Klop er bij gedeelten het eigeel door. Klop er op het laatst de warme chocolade goed door.

Klop het eiwit op en klop op het laatst de tweede 110 g kristalsuiker erdoor.

Spatel de bloem voorzichtig door de chocolade-botermassa. Spatel ten slotte het eiwit nog veel voorzigtiger door de massa.

Verdeel de massa over twee goed beboterde taartvormen van ø 20 cm en bak de taarten in ca 35 minuten gaar.

Stort de taarten op een rooster en laat afkoelen.

Passeer de abrikozenconfituur door een zeef in een pannetje en verwarm licht.

Snij elk van de afgekoelde taarten in drie even dikke plakken. Besprenkel alle plakken aan de bovenzijde met een kwastje met abrikozenbrandewijn. Bestrijk de onderste en de middelste plak met abrikozenconfituur, zet de bovenste plak er weer op en bestrijk de gehele buitenzijde van de taarten dun met confituur. Laat de taarten op een taartrooster zo lang mogelijk drogen en goed koud worden.

Ganache. Smelt de couverture au bain-marie tot ca. 35°C, roer er de zachte boter door en klop er ten slotte de 3,5 dl room door.

Zet de taarten op het rooster boven een stuk alufolie. Giet de nog lipwarme glazuur over de taarten en laat zo glad mogelijk uitlopen. Zet de taarten koel weg tot het glazuur droog is.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Snij de taarten in puntjes. Klop de ongezoete slagroom stijf. Leg een taartpunt op kleine bordjes en leg er een lepel geslagen room naast.

Wijnen

Witte wijn	Bon Courage Estate
Land van herkomst:	Zuid Afrika
Regio:	Robertson Kaapprovincie
Domein / Château:	Hillside White
Jaar van productie:	2007
Druivensoort(en):	Colombard Chardonnay
Commentaar wijncie.:	Voor de voorgerechten een fijn glas droge witte wijn van de druivenrassen Colombard en Chardonnay uit het wijng gebied bij Robertson ca. 150 km van Kaapstad. Karakteristieke frisheid van de Colombard en een rijke, ronde smaak van de Chardonnay.

Rode wijn	
Land van herkomst:	Chili
Regio:	Colchagua Valley
Domein / Château:	Casa Silva, Lolol Estate, Gran Reserva
Jaar van productie:	2004
Druivensoort(en):	Syrah
Commentaar wijncie.:	De wijngaarden van het Lolo Estate liggen niet ver van de Pacific, het klimaat wordt sterk door de zuidelijke oceaan beïnvloed. Zomers lopen de temperaturen overdag op tot 40°C en 's nachts koelt het af tot een graad of 10. Dat geeft robuuste wijnen met een prachtige robijnrode kleur, een fraaie structuur met veel puur fris fruit.

Kookschema april 2008

	Ma. Avond	Di. Avond	Wo. Avond	Do. Avond	Vrij. Middag	Vrij. Avond
I	–	1	2	3	–	4
II	7	8	9	10	11	–
III	–	15	16	17	–	18
IV	21	22	23	28	–	25